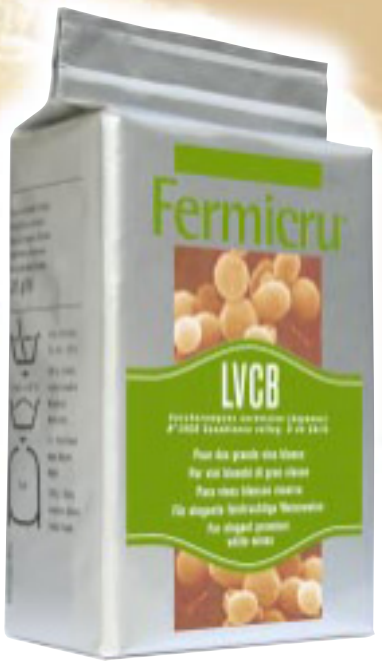
Levaduras Wine yeast Weinhefen Levures

Fermicru®

LVCB



Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Pour la production en toute sécurité de vins blancs aromatiques et équilibrés.

Origine

Souche LVCB isolée sur vignoble de Chardonnay de la vallée de Casablanca (Chili) et sélectionnée par le département Agro-industrie et Œnologie de la Universidad de Chile.

Application

Fermicru® LVCB est une levure sélectionnée pour la production de vins blancs aromatiques dans des conditions de vinification variées.
Fermicru® LVCB développe le caractère fruité de nombreux cépages blancs : Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Sémillon, Riesling, Grenache blanc, Terret, Aligoté, Ugni Blanc…

Propriétés œnologiques

Cinétique de fermentation
- Phase de latence courte.
- Cinétique rapide et régulière.
- Fermentation complète des sucres même à basse température.

Rendement moyen sucre/alcool
- 16,4 g de sucre pour 1 % d'alcool.

Caractéristiques technologiques
- Plage optimale de température : 12 à 18 °C. La fermentation peut se montrer vigoureuse au delà de 20 °C.
- Pouvoir alcoogène : 15 % vol.
- Faible production d'écume.

Caractéristiques du métabolisme
- Production de glycérol moyenne : généralement 5 à 7 g/l (en vinification en blanc).
- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,2 g/l.
- Production très faible de H_2S.
- Fermicru® LVCB ne produit pas de SO_2

Favorise l'obtention de notes aromatiques fruitées : agrumes, poires, fruits exotiques, abricot…

Très bonne adaptation aux fermentations à basse température (dès 12 °C) et aux moûts très clarifiés.

Convient à la production de vins de base pour effervescents.

Phénotype : Killer

Dose d'emploi

Fermicru® LVCB contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

Fermicru® LVCB est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.

Parc Agropolis II
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49

OENOBRANDS®

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.

Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.

Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.

Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR

Parc Agropolis II
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49

OENOBRANDS®